

CUCINA CON LO CHEF

Stefano Callegaro

ZUPPA DI POMODORO E CIPOLLA CON SALSICCIA



Ingredienti:

- 16 toscanelli Dalf
- 150 ml di passata di pomodoro datterino
- 2 cipolle bianche
- 1 carota
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di maggiorana fresca

Procedimento:

- 1) Taglia le cipolle a fettine e mettile in padella a rosolare con olio, sale, pepe, il pomodoro, l'aglio, la carota tagliata a cubetti e il rametto di maggiorana.
- 2) Aggiungi i toscanelli precedentemente forati con una forchetta e copri con l'equivalente di acqua della dose di pomodoro. Porta a ebollizione e copri con un coperchio.
- 3) Cuoci il tutto per circa 40 minuti. Al termine servi la zuppa di pomodoro con i toscanelli. Se ti piace, termina il piatto con un po' di formaggio grattugiato e un filo d'olio evo.

Seguite le nostre pagine Facebook e Instagram per rimanere aggiornati sulle nuove ricette di Stefano Callegaro, vincitore di Masterchef, e sulle offerte dei nostri punti vendita!



PUNTI VENDITA DALF CARNI

Molassana, Piazzale Bligny 2 - 010 8386191

Sampierdarena, Corso Martinetti, 50R - 010 463848

Rivarolo, Via G. Rossini, 16R - 010 7319399

Bolzaneto, Via Asolone, 32R - 010 3030961

Via San Martino 146/148R - 010 4711342

Sestri Ponente, Via A. Catalani 28r - 010 4711650

Voltri, Via Voltri 1B r - 010 6370956

Vuoi ricevere l'ordine direttamente a casa?

*Ordina qui: **www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it***

O chiama il numero 379 1821763 (attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 13)



DALF CARNI A CASA TUA!
Ordina su: **www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it**

